

# PATINHO AO MOLHO DE VINHO ROSÊ

## INGREDIENTES

500 g de patinho sem osso  
2 copos de leite frio (aproximadamente 600ml)  
1 colher (sopa) de amido de milho  
3 colheres (sopa) de catchup  
3 colheres (sopa) de mostarda  
2 colheres (sopa) de extrato de tomate  
1 colher (sopa) de requeijão cremoso  
1 sachê de tempero pronto sabor carne  
1 cebola média  
2 colheres (sopa) de vinho rosê  
óleo para fritar a carne  
sal e pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Corte a carne em tiras não muito finas, em um recipiente rale metade da cebola e reserve o restante  
Misture bem a carne para que pegue o máximo de tempero e deixe descansar por 30 minutos para apurar o sabor  
Quando a carne estiver frita e com pouco água, retire  
Em um recipiente junte o leite e o amido e dissolva, depois adicione o extrato de tomate, a mostarda e o catchup  
Em seguida adicione a carne em tiras e o vinho rosê, cozinhe por 5 minutos mexendo sempre, ou até que o molho engrosse um pouco

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2979-patinho-ao-molho-de-vinho-rose.html>